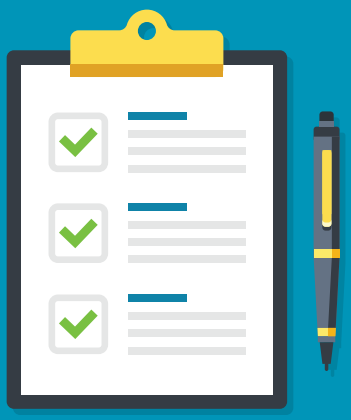


Instructions relatives à la liste de contrôle de la salle à manger

CHOICE+

L'ambiance et les aspects physiques de la salle à manger peuvent contribuer grandement à créer une expérience de repas tranquille et agréable dans les établissements de soins de longue durée. Utilisez cette liste de contrôle pour réfléchir aux pratiques actuelles, et pour apprendre comment créer un environnement accueillant et confortable lors des repas.

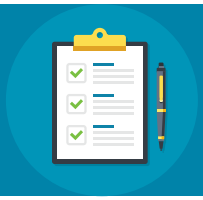
Qu’est-ce que le programme CHOICE+?

CHOICE+ est un programme novateur qui vise à améliorer l’expérience de repas des résidents d’établissements de soins de longue durée. Il est fondé sur le développement de pratiques axées sur les relations pour améliorer l’environnement de la salle à manger.

CHOICE+ comporte 6 principes à respecter lors des repas :

- **C** **Connecter** : conversations et socialisation
- **H** **Honorer la dignité** : respecter les décisions, les choix et les préférences de chacun
- **O** **Offrir du soutien** : soutenir les résidents en fonction de leurs besoins individuels
- **I** **Identité** : connaître et accepter les résidents en tant qu’êtres uniques
- **C** **Créer des possibilités** : favoriser une participation active au moment des repas
- **E** **Enthousiasme** : créer un environnement calme et accueillant au moment des repas

Pour en apprendre davantage sur chacun de ces principes, consultez les modules d’apprentissage CHOICE+ : **https://choice.the-ria.ca**



Instructions relatives à la Liste de contrôle de la salle à manger **CHOICE+**

INSTRUCTIONS

Qu’est-ce que la Liste de contrôle de salle à manger CHOICE+?

La Liste de contrôle de salle à manger CHOICE+ a été créée dans le cadre du programme CHOICE+ pour aider les membres des équipes des établissements de soins de longue durée à créer un environnement confortable, invitant et agréable à l’heure des repas. Elle aide les membres d’équipe à réfléchir aux aspects physiques de la salle à manger dans laquelle ils travaillent et proposent des conseils et des suggestions pour y apporter des améliorations.

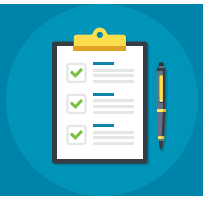
À qui s’adresse la Liste de contrôle de salle à manger CHOICE+?

La liste a été conçue pour les membres des équipes des établissements de soins de longue durée (p. ex., membres des équipes de diététiciens, membres des équipes des loisirs, personnel de soutien, infirmières praticiennes, direction), essentiellement tous les membres d’équipe dont le travail est en rapport avec la salle à manger.

Comment remplir une Liste de contrôle de salle à manger CHOICE+?

La liste comprend quatre catégories (aménagement, meubles, éclairage/son et ambiance), chacune regroupant cinq ou six questions sur l’environnement de la salle à manger. Les membres d’équipe peuvent remplir le questionnaire en une fois au cours d’une période donnée (p. ex., une semaine) ou privilégier une catégorie à la fois (p. ex., une catégorie par semaine). Les membres d’équipe devraient lire les questions, réfléchir à la salle à manger évaluée ou le lieu dans lequel ils travaillent le plus fréquemment, et répondre par « oui » ou « non ».

Ne vous en faites pas si vous répondez « non » à plusieurs des questions, celles-ci ont été élaborées en fonction d’une salle à manger idéale.



Instructions relatives à la Liste de contrôle de la salle à manger **CHOICE+**

INSTRUCTIONS

Comment se servir de la Liste de contrôle de salle à manger CHOICE+ pour établir des objectifs

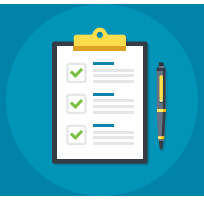
Lorsque les membres d'équipe ont rempli la liste de contrôle, il est important de discuter de l'exercice en équipe. Pensez à organiser une réunion pour discuter des résultats de la liste de contrôle ou prévoyez d'en parler lors d'une réunion déjà planifiée, lors d'un caucus ou d'un changement de quart. Par exemple, demandez aux membres d'équipe qui sont à l'aise de partager leurs réponses en leur demandant laquelle des catégories a obtenu le plus de « non » ou s'ils entrevoient des possibilités d'améliorations en fonction de leurs réponses ou des conseils fournis. En équipe, choisissez quelques points d'amélioration possibles et voyez comment l'équipe peut commencer à y travailler. Ensemble, faites un plan, établissez des objectifs, décidez des personnes qui devraient participer à ces objectifs et déterminez comment l'équipe saura qu'ils auront été atteints. Les équipes de secteur sont encouragées à résoudre les problèmes ensemble et à trouver des solutions créatives en réponse aux besoins des résidents. Il est important de tenir la direction de la résidence informée des projets et des progrès en cours, car elle peut offrir un soutien important. Et n'oubliez pas de célébrer vos succès, grands ou petits!

À quelle fréquence la Liste de contrôle de salle à manger CHOICE+ devrait-elle être utilisée?

La liste de contrôle peut être utilisée au besoin, peut-être lorsqu'une équipe décide d'apporter ses changements à la salle à manger ou lorsque le besoin de recadrer l'expérience dînatoire des résidents se fait sentir. Répondre souvent aux questions de la liste de contrôle permet de conserver les objectifs de la salle à manger en tête, tout en permettant de se livrer régulièrement à un exercice d'autoréflexion.

Remarque : *La Liste de contrôle de salle à manger CHOICE+ aide les membres des équipes des établissements de soins de longue durée à réfléchir sur l'environnement de la salle à manger et à commencer à établir des objectifs et des plans d'action pour rendre les salles à manger plus confortables et agréables. La Liste de contrôle de salle à manger CHOICE+ n'est pas une mesure objective, mais se veut un guide et un point de départ pour des discussions axées sur l'environnement des repas des résidents dans les établissements de soins de longue durée.*

© Schlegel-UW Research Institute for Aging, 2017



Liste de contrôle de salle à manger
CHOICE +

Pensez à la salle à manger que vous souhaitez évaluer. Répondez aux questions suivantes individuellement ou en équipe. La page suivante propose quelques idées pour commencer à apporter des changements pour améliorer l'environnement de la salle à manger afin de le rendre accueillant et confortable, en permettant ainsi d'offrir aux résidents une meilleure expérience de repas.

AMÉNAGEMENT	OUI	NON
Les membres de l'équipe peuvent-ils facilement voir les résidents de n'importe où dans la salle à manger?		
Les membres de l'équipe peuvent-ils facilement et rapidement rejoindre les résidents qui peuvent avoir besoin d'aide en cas d'urgence?		
Est-il facile de se déplacer dans la salle à manger sans rencontrer d'obstacles ou de passages encombrés?		
Les résidents ont-ils un choix de places? (p. ex., des tables pour personnes seules, pour deux, pour petit ou grand groupe)		
Y a-t-il de la place pour une table plus privée?		
Y a-t-il moins de 20 résidents dans la salle à manger?		

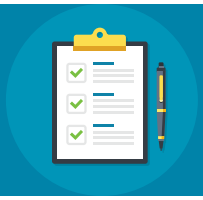
MEUBLES	OUI	NON
Y a-t-il des tables réglables?		
Les assiettes se distinguent-elles, de par leur couleur, du napperon ou de la nappe?		
Y a-t-il une horloge au mur que les résidents peuvent consulter?		
Le menu est-il affiché à la vue de tous les résidents?		
Y a-t-il des décorations (p. ex., plantes, tableaux, rideaux)?		
Les meubles ressemblent-ils à ceux que vous pourriez avoir chez vous?		

Liste de contrôle de salle à manger
CHOICE +

ÉCLAIRAGE/SON	OUI	NON
Y a-t-il un éclairage doux qui ne provienne pas d'un plafonnier?		
Y a-t-il beaucoup de lumière naturelle?		
Y a-t-il peu ou pas de reflets sur le sol ou les tables?		
Est-il possible de jouer de la musique?		
Y a-t-il peu ou pas de bruit supplémentaire (p. ex., raclement de vaisselle ou broyage des médicaments)?		

AMBIANCE	OUI	NON
La salle à manger est-elle ouverte entre les repas pour les résidents ou leurs familles?		
Les résidents peuvent-ils avoir accès à de la nourriture ou à des boissons pendant ou à l'extérieur des heures de repas, sans avoir à demander une clé ou la permission?		
Peut-on sentir la nourriture dans la salle à manger pour signaler le début du repas?		
Les résidents ont-ils, de leur place, une vue sur l'extérieur (p. ex., un jardin)?		
La salle à manger est-elle confortable et invitante (c.-à-d., ni stérile ni clinique)?		

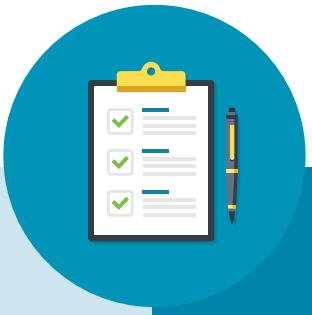
© Schlegel-UW Research Institute for Aging, 2017



Comment pouvez-vous améliorer la salle à manger? **CHOICE +**

Avez-vous répondu « non » plus souvent que « oui »? Prenez le temps de lire les conseils ci-après pour rendre la salle à manger de votre résidence plus accueillante, confortable et agréable pour les résidents.

AMÉNAGEMENT
Réarrangez les meubles de manière à pouvoir plus facilement aider chaque résident et vérifiez qu'il y a suffisamment d'espace pour que les résidents qui utilisent des marchettes ou sont en chaise roulante puissent circuler sans difficulté.
Disposez les tables de manière à ce que les résidents puissent s'asseoir seuls, en petits groupes ou « en famille ».
Pensez à d'autres pièces de la résidence pour des repas lors d'occasions particulières ou tout simplement pour changer de décor. Si la salle à manger est bondée, cela peut vous aider, ne serait-ce qu'occasionnellement.
Retirez tout obstacle (p. ex., chaises vides, dessertes inutiles) ou dégagez la salle à manger.
Une salle à manger moins pleine permet de vivre des repas dans une atmosphère plus intime et personnalisée. Si vous ne pouvez réduire le nombre de personnes dans la salle à manger, pensez à des moyens de créer un environnement plus intime (p. ex., des panneaux de séparation partiels).
MEUBLES
Utilisez des meubles réglables pour répondre aux besoins individuels des résidents.
Utilisez des meubles et des accessoires de décoration semblables à ceux qu'on peut retrouver chez soi (p. ex., plantes, tableaux que les résidents ont choisis ou qu'ils apprécient).
Utilisez des couverts (p. ex., pas de plastique) et des accessoires (nappes, napperons, centres de table tels que des fleurs) qui rappellent la maison.
Utilisez des nappes ou des napperons qui contrastent avec la vaisselle pour aider les résidents à se concentrer sur leur assiette. Par exemple, si vous utilisez des assiettes de couleur claire, choisissez une nappe ou un napperon d'une couleur sombre et profonde.
Mettez la table simplement afin d'éviter qu'elle ne soit trop encombrée.
Installez une horloge dans la salle à manger et affichez les heures de repas.
ÉCLAIRAGE/SON
Jouez de la musique que les résidents apprécieront, en vérifiant qu'elle n'est pas trop forte. Faites particulièrement attention aux résidents assis près de la source de musique.
Veillez à ce que le chariot à vaisselle reste hors de la vue des résidents et que le raclage des assiettes se fasse à l'extérieur de la salle à manger.
Gardez le chariot à médicaments à l'extérieur de la salle à manger et essayez de ne pas broyer ou distribuer les médicaments à l'heure du repas.
Repérez les autres sources de bruit parasite et tâchez de les éliminer.
Vérifiez que l'éclairage soit agréable (ni trop fort, ni trop faible), essayez d'apporter des lampes et fermez les rideaux ou les stores si le reflet de la lumière sur les fenêtres est aveuglant.
AMBIANCE
Faites en sorte que les odeurs qui se dégagent de la salle à manger sentent la nourriture en préparant quelques aliments sur place, comme du pain dans une machine à pain ou du café.
Vérifiez que la température de la salle à manger soit confortable. Demandez aux résidents s'ils ont trop chaud ou trop froid.
Éteignez la télévision pendant les repas et encouragez la conversation.
Vérifiez que tous les résidents ont une vue agréable (p. ex., sur l'extérieur, des œuvres d'art ou des fleurs).



VISITEZ NOTRE SITE WEB :
WWW.THE-RIA.CA

Cette ressource des Ontario Centres for Learning, Research & Innovation in Long-Term Care du Schlegel-UW Research Institute for Aging a été cofinancée par l'université de Waterloo et le Gouvernement de l'Ontario. Les opinions exprimées dans le présent document ne reflètent pas nécessairement celles de la province.
© Schlegel-UW Research Institute for Aging, 2017.

CARI DE L'ONTARIO
Centres d'apprentissage, de recherche et d'innovation en soins de longue durée
BAYCREST • BRUYÈRE • RIA

RIA Research Institute for Aging
Schlegel • UWaterloo • Conestoga
Enhancing Life